

03. Empanadillas de leche con mermelada de arándanos



03. Empanadillas de leche con mermelada de arándanos

ELABORACIÓN

En primer lugar, en un cazo al fuego disponemos la mitad de la leche, el palo de canela, la cáscara de limón y la mantequilla. Llevamos a ebullición.

Por otro lado, en un cazo, disolvemos la maicena y el azúcar en el resto de la leche.

Cuando la leche rompa a hervir agregamos la leche al cazo en el que tenemos la maicena y el azúcar y removemos bien en el fuego hasta que empiece a cuajarse.

Dejamos enfriar la crema y cuando esté lista la disponemos en una manga pastelera.

Vamos colocando un poco de crema en el centro de las obleas y las cerramos. Freímos en abundante aceite.

Emplatamos las empanadillas sobre una base de **mermelada de arándanos Pazo de Vilane**.

Decoramos con un poco más de mermelada y con la mezcla de azúcar y canela y servimos.

INGREDIENTES

12 obleas de masa para empanadillas
100 g de mermelada de arándanos Pazo de Vilane
600 g de leche entera
4 cucharadas de maicena
Medio palo de canela
Media corteza de limón
80 g de azúcar
20 g de mantequilla
50 g de azúcar blanca y canela en polvo mezclados
Aceite de oliva virgen